



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SOĞAN DOLMASI

4 adet iri kuru soğan
1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet kesme şeker
yarımşar demete dereotu, maydanoz, nane
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
tuz
karabiber

Kurusoğanlar soyulur, ortası yarıya hadar kesilerek haşlanır.

Zeytinyağı tencereye konur, ince kıyılmış diğer soğan pembeleştirilir, üzerine pirinç şeker, salça konur, 2-3 dakika karıştırılır, kıyılmış yeşillik, karabiber, tuz, şeker ve 1 su bardağı su eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, ateşten alınır, 10 dakika demlendirilir.

Haşlanmış soğanlar katlarına ayrılır, Ucuna kazırlanan iç konur ve sarılır, tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilir, 25 dakika orta ateşte pişirilir.